

VĂRZARI – POALE-N BRÂU CU VARZĂ ȘI BORȘ ACRU | PLĂCINTE MOLDOVENEȘTI CU VARZĂ



VĂRZARI – POALE-N BRÂU CU VARZĂ ȘI BORȘ ACRU | PLĂCINTE MOLDOVENEȘTI CU VARZĂ



Când pofta e mare de **Vărzari**, apai asta și facem. **Poale-n Brâu cu varză acră de post**, sau plăcinte moldovenești cu varză, dulce sau acră, cum e și cu rețeta. Plăcinte cu varză de post sunt un deliciu atunci când e vorba de un desert sărat. Un desert de zile mari după o rețetă de zile mari. Un aluat cu fraged cu bors acru, foarte pufos și aromat.

- 1 kg făină de grâu
- 250 ml borș acru
- 250 ml ulei fl. soarelui, fierbinte 80-100°C
- 50 g drojdie proaspătă
- 1 lingură de zahăr
- 1 linguriță de făină
- 50 ml apă caldută

1. Desfsceți și spălați varza murată. Lăsați varza în apă rece timp de jumătate de oră. Stoarceți excesul de apă și tăiați varza mărunț.



2. Preparați o maiaua din drojdie, zahăr și făină.
3. Încorporați borșul acru și uleiul de floarea-soarelui fierbinte în aluat.
4. Frământați aluatul până când este omogen și moale.
5. Formați biluțe de aluat de dimensiunea unui măr Ionatan.



6. Modelați fiecare biluță într-un cerc cu diametrul de aproximativ 20 cm.
7. Puneți varza murată în mijlocul fiecărui cerc de aluat.
8. Modelați plăcintele în forma de poale-n brâu, unind capetele opuse ale cercului și adunând colțurile în mijloc.



9. Puneți plăcintele pe o tavă de copt.
10. Coaceți la 180 de grade Celsius timp de aproximativ 50 de minute.

